HK654200XB

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en ulastelig funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

TILBEHØR OG FORBRUGSVARER

I AEG's webbutik kan du finde alt, hvad du har brug for, til at holde alle dine AEG-apparater flotte og perfekt fungerende. Sammen med et stort udvalg af tilbehør, der er designet og udviklet til de høje kvalitetsstandarder, du ville forvente – fra specialkogegrej og bestikkurve til flaskeholdere og fine vaskeposer ...



Besøg webbutikken på
www.aeg-electrolux.com/shop

INDHOLD

Der er anvendt følgende symboler i denne brugervejledning:



Vigtige oplysninger om din egen sikkerhed, samt oplysninger om, hvordan du undgår skader på apparatet.



Generelle oplysninger og tips



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes



OM SIKKERHED



Læs brugsanvisningen grundigt igennem, før apparatet installeres for at forebygge ulykker og sikre, at det bruges korrekt. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet, også hvis du flytter eller sælger det. Alle, der bruger apparatet, skal være fuldstændig fortrolige med dets betjenings- og sikkerhedsfunktioner.

Sikkerhed for børn og andre udsatte personer



ADVARSEL
Lad ikke personer, herunder børn, med nedsat fysisk mobilitet, nedsatte mentale evner eller manglende erfaring og viden betjene apparatet. De skal være under opsyn af en person, der har ansvaret for deres sikkerhed, eller instrueres i at bruge apparatet.

- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn. Der er fare for kvælning eller personskade.
- Hold børn på afstand af apparatet under og efter brug, indtil det er kølet af.



ADVARSEL
Slå børnesikringen til for at hindre, at små børn og dyr kan tænde for apparatet ved et uheld.

Sikkerhed under brug

- Fjern al emballage, mærkater og folie fra apparatet, før det tages i brug.
- Sæt kogezonerne på "sluk", når de ikke er i brug.
- Risiko for forbrænding! Læg ikke genstande i metal som f. eks. bestik eller grydelåg på den plade, du tilbereder på. De kan blive varme.
- Personer med indopereret pacemaker skal holde overkroppen mindst 30 cm fra tændte induktionskogezoner.



ADVARSEL
Brandfare! For varm olie eller fedt kan antændes meget hurtigt.

Korrekt brug

- Hold altid øje med apparatet under brug.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug!
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Læg eller opbevar ikke meget brandfarlige væsker og materialer, eller genstande, der kan smelte (af plastik eller aluminium) på eller ved apparatet.
- Vær forsigtig, når du tilslutter apparatet i en stikkontakt i nærheden. Lad ikke ledninger røre apparatet eller varmt kogegrej. Ledningerne må ikke være viklet sammen.

Sådan undgås skader på apparatet.

- Overfladen kan tage skade, hvis der falder kogegrej eller andre ting ned på glasset.
- Kogegrej i støbejern, støbealuminium eller med ødelagte bunde kan ridse glasset. Flyt dem ikke rundt på overfladen.
- Lad ikke kogegrej koge tørt. Det kan beskadige kogegrejet og glasset.

- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står en tom gryde eller pande på den.
- Kom ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Sørg for, at luftpassagen på 5 mm mellem bordpladen og køkkenelementets front nedenunder er fri.



ADVARSEL
Hvis pladen får en revne, skal du tage stikket ud af kontakten for at forebygge elektrisk stød.

INSTALLATIONSVEJLEDNING



Før installationen bedes du notere serienummeret (Ser. Nr.), der er angivet på typeskiltet.**Typeskiltet sidder på apparatets underste kabinet.**

Modell HK654200XB		Prod.Nr. 949 595 024 00	
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60-Hz		Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.		7,4 kW
AEG			

Oplysninger om sikkerhed



ADVARSEL
Læs dette!
Kontrollér, at apparatet ikke har fået skader under transporten. Tilslut ikke et beskadiget apparat. Kontakt om nødvendigt forhandleren.
Apparatet må kun installeres, tilsluttes eller repareres af en autoriseret servicetekniker. Brug kun originale reservedele.
Brug først indbygningsapparaterne, når de er monteret i passende indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.
Produktet og dets specifikationer må ikke ændres. Risiko for skader på mennesker og apparat.
Overhold altid nøje de love, bestemmelser, retningslinjer og normer (regler om sikkerhed, korrekt bortskaffelse, elsikkerhed osv.), der gælder i brugslandet!
Mindsteafstandene til andre apparater skal overholdes!
Indbyg beskyttelse mod stød. F.eks. skal du montere en isolerende plade direkte under apparatet, hvis der er en skuffesektion nedenunder!
Beskyt snitfladerne i bordpladen mod fugt med en passende fugemasse!
Forsegl åbningen mellem apparat og bordplade helt med en egnet fugemasse!
Beskyt apparatets bund mod damp og fugt, f.eks. fra opvaskemaskine eller ovn!
Installér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue! Ellers kan varmt kogegrej blive revet på gulvet, når døre eller vinduer åbnes.



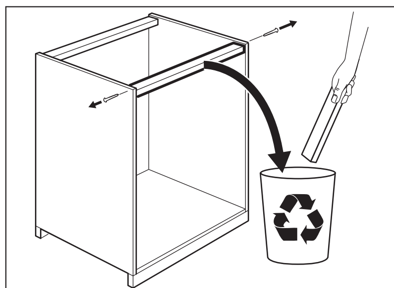
ADVARSEL
Risiko for skader ved elektrisk stød. Følg nøje vejledningen for tilslutning til lysnet

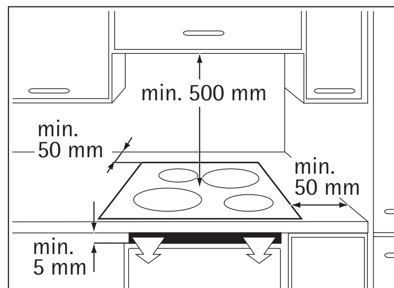
- Der er spænding på nettilslutningsklemmen
- Tilslutningsklemmen til lysnettet skal gøres spændingsfri.
- Stødbeskyttelse skal sikres ved at udføre indbygningen fagmæssigt korrekt.

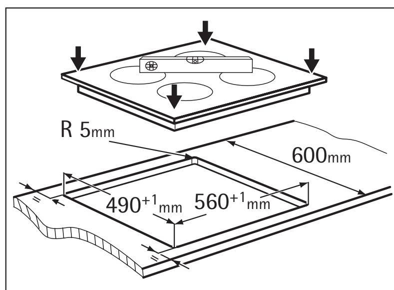
- Løse og uprofessionelt udførte stikforbindelser kan medføre, at klemmen bliver overophedet.
- Klemmeforbindelser skal udføres fagmæssigt korrekt.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Ved 1-faset eller 2-faset tilslutning skal anvendes det korrekte tilslutningskabel, type H05BB-F Tmax 90°C (eller højere)
- Udskift et defekt netkabel med et specialkabel (type H05BB-F Tmax 90°C eller højere). Kontakt altid Electrolux Service A/S.

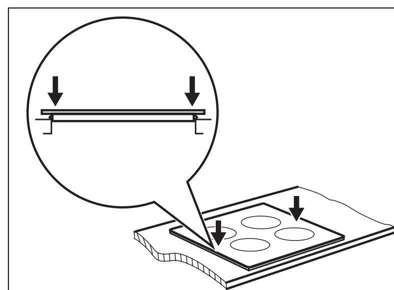
Apparatets installation skal udføres med en afbryder med mindst 3 mm brydeafstand, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler.
Brug korrekte isoleringsanordninger: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

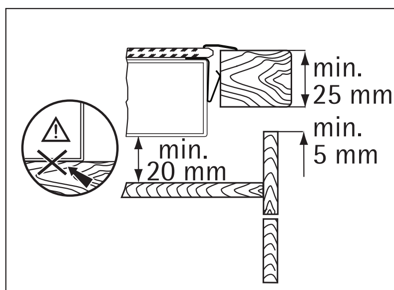
Indbygning

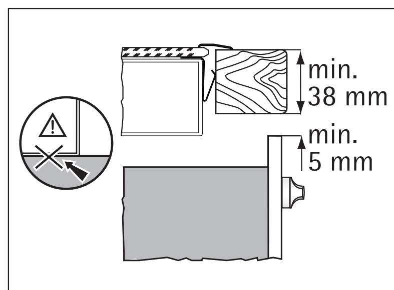






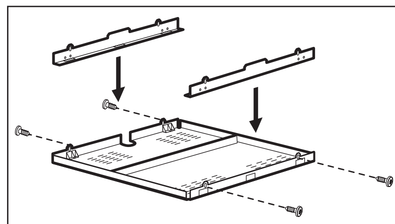






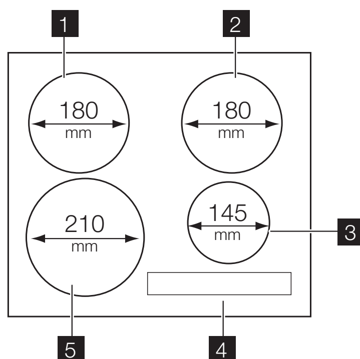


Hvis du bruger en beskyttelseskasse (ekstraudstyr), er der ikke brug for den forreste luftpassage på 5 mm og den beskyttende plade lige under apparatet.



PRODUKTBESKRIVELSE

Oversigt over apparatet



1 Induktionskogezone 1800 W, med Boosterfunktion 2800 W (kogegrejets mindste diameter =145mm).

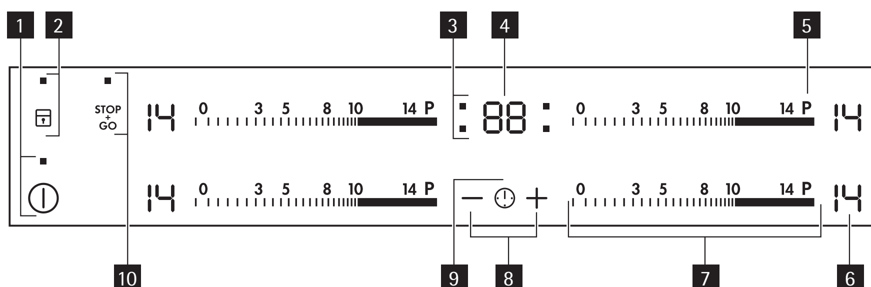
2 Induktionskogezone 1800 W, med Boosterfunktion 2800 W (kogegrejets mindste diameter =145mm).

3 Induktionskogezone 1400 W, med Boosterfunktion 2500 W (kogegrejets mindste diameter =125mm).

4 Betjeningspanel

5 Induktionskogezone 2300 W, med Boosterfunktion 3700 W (kogegrejets mindste diameter =180mm).

Oversigt over betjeningspanelet



Brug tasterne til at betjene apparatet med. Displayene, lamperne og lydene angiver hvilken funktion, der er i brug.

	Sensorfelt	Funktion
1	⏻	Tænder/slukker for apparatet.
2	🔒	Låser/låser op for betjeningspanelet.
3	Timer-lamper, kogezoner	Viser den kogezone, der er tidsindstillet.

	Sensorfelt	Funktion
4	Display for timer	Viser tiden i minutter.
5	P	Aktiverer boosterfunktionen.
6	Indikator for varmetrin	Viser varmetrinnet.
7	Skala på betjeningspanel	Indstille varmetrin.
8	+ / –	Øger eller mindsker tiden.
9	⏻	Vælger kogezonen.
10	STOP + GO	Den tænder/slukker for STOP+GO

Display for varmetrin

Visning	Forløb
0	Kogezonen er slukket.
1 - 14	Kogezonen er tændt.
u	STOP + GO -funktionen er tændt.
A	Opkogningsautomatikken er tændt.
P	Boosterfunktionen er tændt.
E + tal	Der er en funktionsfejl.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/holde varm/restvarme.
L	Lås/Børnesikringen er slået til.
F	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står ingen gryde/pande på kogezonen.
-	Den automatiske slukning er aktiveret.

OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL
≡ \ = \ _ Forbrændingsrisiko ved restvarme!

OptiHeat Control angiver restvarmeniveauet. Induktionskogezoner skaber den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

BETJENINGSVEJLEDNING

Aktivering og deaktivering

Rør ved ⏻ i 1 sekund for at tænde eller slukke for apparatet.

Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogepladen hvis:

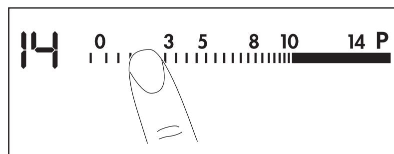
- Alle kogezoner er slukket.
- Du ikke indstiller et varmetrin, når du har tændt for apparatet.
- Du spilder eller lægger noget på kontrolpanelet i mere end 10 sekunder (fra en pande, et viskestykke etc.). Signalet varer et stykke tid, og apparatet slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- Apparatet bliver for varmt (f.eks. hvis en gryde koger tør). Du kan først bruge kogepladen, når kogezonen er kølet af.
- Du ikke bruger egnet kogegrej. Symbolet F vises, og efter 2 minutter slukkes kogezonen automatisk.
- Du ikke slukker for en kogezone eller ændrer varmetrin. Efter et stykke tid tændes -, og apparatet slukkes. Se tabellen.

Tiderne for automatisk slukning

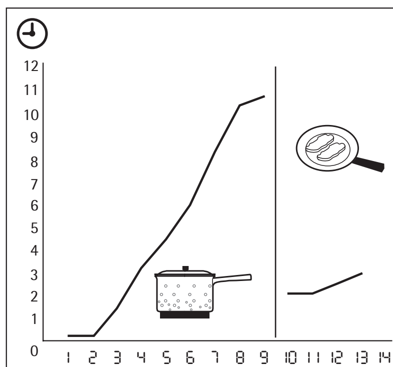
Temperaturin-dstilling	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
Kogezonen sluk-kes efter	6 timer	5 timer	4 timer	1,5 timer

Varmetrin

Berør betjeningspanelet ved varmetrinnet. Flyt evt. fingeren til venstre eller højre. Løft først fingeren, når den står på den ønskede indstilling. Displayet viser varmetrinnet.



Opkogningsautomatik



Du kan opnå det ønskede varmetrin hurtigere, hvis du slår opkogningsautomatikken til. Denne funktion vælger det højeste varmetrin i et stykke tid (se grafikken) og skruer derefter ned til det ønskede varmetrin

Sådan startes opkogningsautomatikken for en kogezone:

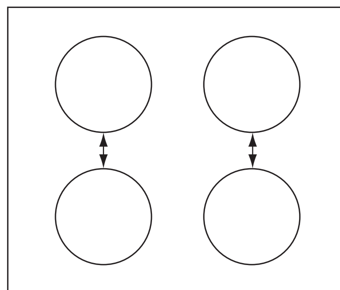
1. Rør ved P (P tændes i displayet).
2. Berør øjeblikkeligt det ønskede varmetrin. Efter 3 sekunder vises A i displayet.
Funktionen slås fra ved at ændre varmetrin.

Boosterfunktion

Boosterfunktionen tilfører ekstra effekt til induktionskogezonerne. Boosterfunktionen er højst aktiv i 10 minutter. Derefter slår induktionszonen automatisk tilbage på det højeste varmetrin. Rør ved P for at slå funktionen til, P lyser. Funktionen deaktiveres ved at berøre et varmetrin 1 - 14 .

Effektstyring

Effektstyringen fordeler effekten parvis mellem to kogezoner (se tegningen). Boosterfunktionen øger effekten til højeste niveau for den ene af de to kogezoner. Effekten i den anden kogezone nedsættes automatisk til et mindre niveau. Displayet for den reducerede zone skifter mellem to niveauer.



Timer

Nedtællingstimer

Brug Nedtællingstimeren til at indstille, hvor lang tid kogezonen skal være tændt under én tilberedning.
Indstil nedtællingstimeren, når du har valgt kogezone.
Du kan indstille varmetrin før eller efter at du indstiller timeren.

- **Sådan indstiller du kogezonen:**Rør ⏲ flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.
- **Start af Nedtællingstimeren:** rør timerens + for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når lampen for kogezonen blinker langsommere, er nedtællingen begyndt.
- **Sådan aflæses resttiden:** vælg kogezone med ⏲ . Lampen for kogezonen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.
- **Sådan ændres Nedtællingstimeren:**Vælg kogezone med ⏲ rør + eller — .
- **Sådan slås timeren fra:** Vælg kogezone med ⏲ . Rør ved — . Resttiden tæller baglæns ned til 00 . Lampen for kogezonen slukkes. Du kan også slukke ved at berøre + og — samtidigt.

Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezonen slukkes.

- **Sådan slukker du for lyden:** Rør ⏲

CountUp Timer (Optællingstimer)

Brug CountUp Timer til at holde øje med, hvor længe kogezonen er tændt.

- **Sådan indstiller du kogezonen Hvis du bruger mere end 1 kogezone):**Rør flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.
- **Sådan tænder du CountUp Timer:**rør timerens — , UP tændes. Når lampen for kogezonen blinker langsommere, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem UP og den talte tid (minutter).
- **Hvordan du holder øje med, hvor længe kogezonen er tændt:** Vælg kogezone med . Lampen for kogezonen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser den tid, kogezonen er tændt.
- **Sådan slås CountUp Timer fra:** Vælg kogezonen med og rør + eller — for at slukke timeren. Lampen for kogezonen slukkes.

Minutur

Du kan bruge timeren som **minutur**, når der ikke er tændt for kogezonerne. Rør ved . Rør ved + eller timerens — for at vælge tid. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker.

- **Sådan slukker du for lyden:** Rør

STOP+GO

STOP+GO -funktionen indstiller alle kogezoner, der bruges på det laveste varmetrin (u).
Når STOP+GO anvendes, kan du ikke ændre varmetrinnet.
STOP+GO -funktionen standser ikke timer-funktionen.

- **For at aktivere** denne funktion skal du berøre STOP+GO . Symbolet u tændes.
- **For at deaktivere** denne funktion skal du røre STOP+GO . Det først indstillede varmetrin aktiveres.

Lås

Når kogezonen er i brug, kan du låse betjeningspanelet men ikke Det forhindrer en utilsigtet ændring af varmetrinnet.
Indstil først varmetrinnet.
For at starte denne funktion skal du berøre . Symbolet L lyser i 4 sekunder.
Timeren forbliver tændt.
For at stoppe denne funktion skal du berøre . Det først indstillede varmetrin aktiveres.
Funktionen deaktiveres også, når du slukker for apparatet.

Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af apparatet.

Sådan aktiveres børnesikringen

- Tænd for apparatet med . **Indstil ikke varmetrin** .
- Rør ved i 4 sekunder. Symbolet L tændes.
- Sluk for apparatet med .

Sådan deaktiveres børnesikringen

- Tænd for apparatet med . **Indstil ikke varmetrin** . Rør ved i 4 sekunder. Symbolet 0 tændes.
- Sluk for apparatet med .

Sådan deaktiveres børnesikringen til en enkelt madlavning

- Tænd for apparatet med . Symbolet tændes.
- Rør ved i 4 sekunder. **Indstil varmetrin inden 10 sekunder** Du kan betjene kogesektionen.
- Når du slukker for apparatet med , aktiveres børnesikringen igen.

OffSound Control (deaktivering og aktivering af lydene)

Deaktivering af lydene

Sluk for apparatet.
Rør ved i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Rør ved i 3 sekunder. tændes, lyden er slået til. Rør ved , tændes, lyden er slået fra.
Når denne funktion anvendes, kan du kun høre lyde, når:

- Du rører ved
- Minuturet går ned
- Nedtællingstimeren tæller ned
- Du anbringer noget på betjeningspanelet.

Aktivering af lydene

Sluk for apparatet.
Rør ved i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Rør ved i 3 sekunder. tændes, da lyden er slået fra. Rør ved , tændes. Lyden er slået til.

NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



Brug induktionskogezonerne med kogegrej, der er egnet hertil.

Kogegrej til induktionskogezoner



For induktionskogezoner skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.

Materiale

- **egnet:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **uegnet:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogezoner, hvis ...

- ... ... noget vand kommer meget hurtigt i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- ... ... en magnet trækker i kogegrejets bund.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.
Kogegrejets mål: Til en vis grad tilpasses induktionskogezoner automatisk til størrelsen på kogegrejets bund.

Støjen under drift

Hvis du kan høre

- små knald: Kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- Fløjtende lyd: Du bruger en eller flere kogezoner på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
- brummen: Du bruger højt varmetrin.
- klikken: Elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: Blæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

Spar på energien



- Om muligt lægges der altid låg på gryderne.
- Sæt kogegrejet på, inden der tændes for kogezonen.

Öko Timer (øko-timer)



For at spare energi slukkes kogezonens varmelegeme før nedtællingstimeren lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og tilberedningstiden.

Eksempler på anvendelse

Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Temperaturindstilling	Bruges til:	Tid	Gode råd
u 1	At holde færdig mad varm	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1-3	Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, gelatine	5-25 min	Bland ind imellem.
1-3	Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg	10-40 min	Læg låg på under tilberedningen.
3-5	Mørkogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter	25-50 min	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen.
5-7	Dampning af grøntsager, fisk, kød	20-45 min	Tilføj nogle spsk. væske.
7-9	Dampning af kartofler	20-60 min	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
7-9	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper	60-150 min	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9-12	Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver, samt opbagte saucer	efter behov	Vendes undervejs.

Tem-peratur-indstil-ling	Bruges til:	Tid	Gode råd
12-13	Kraftig stegning, hash browns (rösti), tournedos, steaks	5-15 min	Vendes undervejs.
14	Kogning af større mængder vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekog-ning af pommes frites.		

Boosterfunktionen er velegnet til at varme store mængder vand.

Information om akrylmid

Vigtigt Ifølge nye videnskabelige undersøgelser kan der dannes sundhedsskadeligt akrylamid, hvis du bruner maden (især hvis den indeholder stivelse). Derfor anbefaler vi, at du tilbereder ved lavest mulig temperatur og ikke bruner maden for meget.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Rengør altid apparatet efter brug.
Brug altid kogegrej med ren bund.



ADVARSEL
Skarpe genstande og slibende rengøringsmidler kan skade apparatet.
Af hensyn til din egen sikkerhed må du **ikke** rengøre apparatet med damp- eller højtryk-srensere.



Skrammer eller mørke pletter i glaskeramikken betyder ikke noget for apparatets funktion.

Sådan fjernes snavs:

1. – **Fjern straks:**smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige apparatet. Brug en speciel skraber til glasset. Sæt skraberen skråt ned på glasoverfalden, og bevæg bladet hen over overfladen.
   – **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:**Rande af kalk eller vand, fedt-stænk og metalskinnende misfarvning. Brug et rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.
2. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
3. Slut med at **tørre efter med en ren klud.**

HVIS NOGET GÅR GALT

Fejl	Mulig årsag og løsning
Du kan ikke tænde for apparatet eller betjene det.	• Tænd for apparatet igen, og indstil varmetrinnet inden 10 sekunder. • Du har rørt ved 2 eller flere taster samtidigt. Berør kun én tast. • Børnesikringen eller låsen eller Stop+Go er i gang. Se kapitlet Betjeningsvejledning. • Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet. Tør betjeningspanelet af.
Der lyder et signal og apparatet slukker. Der kommer et signal, når der er slukket for apparatet.	Du har dækket et eller flere sensorfelter. Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Apparatet slukkes.	Du lægger noget på . Flyt genstanden fra tasterne.
Restvarmeindikatoren tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid. Hvis kogezonen skulle være varm: Kontakt kundeservice.
Opkogningsautomatikken starter ikke.	• Der er restvarme på kogezonen. Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af. • Det højeste varmetrin er valgt. Højeste varmetrin har samme effekt som den Automatiske opkogningsfunktion.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring er slået til. Se under "Effektstyring".
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du placerer det for tæt på betjeningspanelet. Sæt stort kogegrej på de bageste kogezoner, hvis det er nødvendigt.
Der lyder intet signal, når der trykkes på betjeningspanelets taster.	Signalerne er slået fra. Aktiver signalerne (se lydindstillinger).
- tændes	Automatisk slukning er tændt. Sluk for apparatet, og tænd det igen.
F tændes	• Der står ikke kogegrej på kogezonen. Sæt kogegrej på kogezonen. • Uegnet kogegrej. Brug egnet kogegrej. • Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen. Flyt kogegrejet til en mindre kogezone.
E og et tal lyser.	Der er en fejl i apparatet. Kobl apparatet fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut igen. Hvis E lyser igen: Kontakt kundeservice.

Fejl	Mulig årsag og løsning
E4 tændes	Der er en fejl i apparatet, fordi en gryde eller pande er kogt tør, eller der er anvendt uegnet kogegrej. Beskyttelsen mod "for varmt" for kogezonen er tændt. Automatisk slukning er tændt. Sluk for apparatet. Fjern det varme kogegrej. Tænd for kogezonen igen efter ca. 30 sekunder. E4 bør forsvinde, men restvarmeindikatoren kan forblive tændt. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af, og kontrollér det. Se afsnittet Kogegrej til induktionskogezoner.

Hvis du har prøvet de ovennævnte forslag, uden at problemet er løst: Kontakt forhandleren eller kundeservice. Oplys specifikationerne på typeskiltet, den trecifrede kode for glaskeramik (der står i hjørnet af glaspladen) og den fejlmeddelelse, der lyser.
Overbevis dig om, at du har betjent apparatet rigtigt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg fra servicecentret eller forhandleren ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om kundeservice og garantibetingelser står i garantihæftet.

MILJØHENSYN

Symbolet på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

Emballage



Emballagematerialet er miljøvenligt og kan genanvendes Plastdelene er mærket: >PE<,>PS<, osv. Aflevér emballagens dele som husholdningsaffald på kommunens genbrugsstation.

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags…



Visit the webshop at:
www.aeg-electrolux.com/shop

CONTENTS

The following symbols are used in this user manual:



Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice


SAFETY INFORMATION


For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before the installation and use. Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it. The users must fully know the operation and safety functions of the appliance.

Children and vulnerable people safety


WARNING!
Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge to use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.

- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or injury.
- Keep the children away from the appliance during and after the operation, until the appliance is cold.


WARNING!
Activate the child safety device to prevent small children and pets from an accidental activation of the appliance.

Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- The risk of burns! Do not put the objects made of metal, for example cutlery or saucepan lids, on the surface that you cook. They can become hot.
- The Users with an implanted pacemaker must keep their upper body minimum 30 cm from induction cooking zones that are activated.


WARNING!
Fire risk! Too hot fats and oils can occur with ignition very quickly.

Correct operation

- Always monitor the appliance during operation.
- The appliance is only for domestic use!
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Do not put or keep very flammable liquids and materials, easy fusible objects (made of plastic or aluminium) on or near the appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let the electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let the electricity bonds to tangle.

How to prevent a damage to the appliance.

- If the objects or cookware fall on the glass, the surface can be damaged.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can cause scratch of the glass. Do not move them on the surface.

- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and glass .
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put the aluminium foil on the appliance.
- Make sure that the airflow space of 5 mm between the worktop and front of the unit below it stays opened.



WARNING!
If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.

INSTALLATION INSTRUCTIONS



Before the installation, note down the serial number (Ser. Nr.) from the rating plate.**The rating plate of the appliance is on its lower casing.**

Modell HK654200XB	Prod.Nr. 949 595 024 00	
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60-Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
AEG	CE VDE	

The Safety Instructions



WARNING!
You must read these!
Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.
Only an authorised servicing technician can install, connect or repair this appliance. Use only original spare parts.
Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.
Do not change the specifications or change this product. Risk of injury and damage to the appliance.
Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.)!
Keep the minimum distances to other appliances and units!
Install shock protection, for example install the drawers only with a protective floor directly below the appliance!
Keep safe the cut surfaces of the worktop from moisture with a correct sealant!
Seal the appliance to the work top with no space between with a correct sealant!
Keep safe the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven!
Do not install the appliance adjacent to doors and below windows! If not, when you open the doors or windows they can push off hot cookware from the appliance.



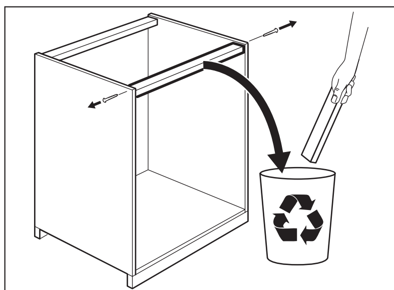
WARNING!
Risk of injury from electrical current. Carefully obey the instructions for electrical connections.

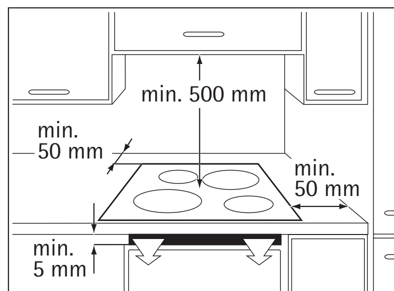
- The electrical mains terminal is live.

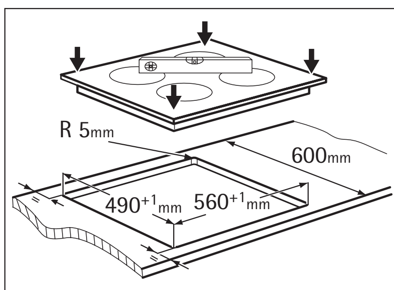
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give shock protection.
- Loose and incorrect plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the connections in the clamps correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) for a single phase or two phase connection.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak your local Service Centre.

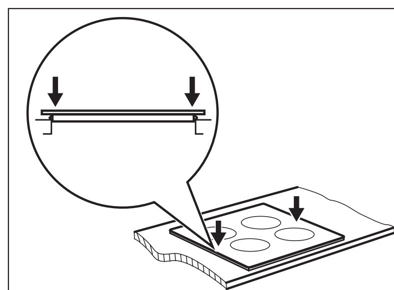
The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm.
You must have correct devices to isolate: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

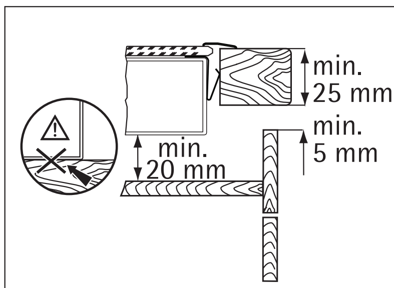
Assembly

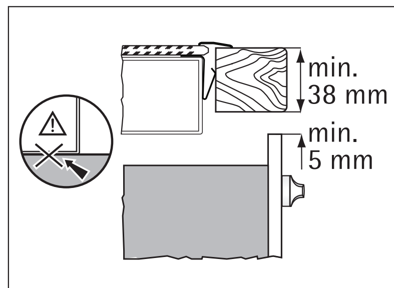




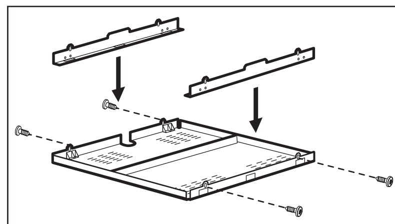






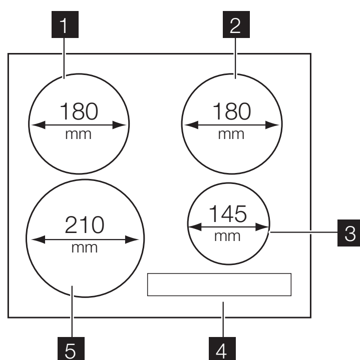


If you use a protection box (the additional accessory), the front airflow space of 5 mm and protective floor directly below the appliance are not necessary.



PRODUCT DESCRIPTION

General overview



1 Induction cooking zone 1800 W, with Power function 2800 W (minimum cookware diameter =145mm).

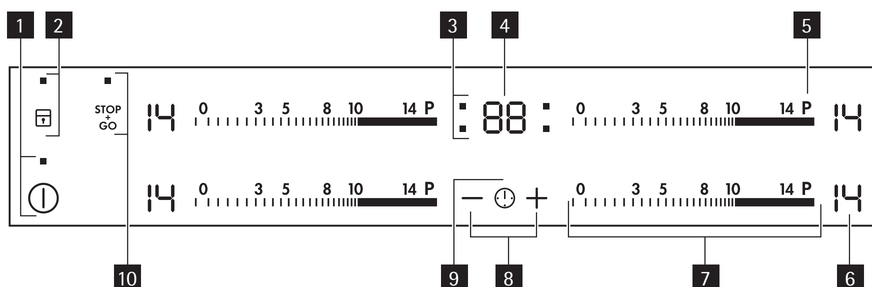
2 Induction cooking zone 1800 W, with Power function 2800 W (minimum cookware diameter =145mm).

3 Induction cooking zone 1400 W, with Power function 2500 W (minimum cookware diameter =125mm).

4 Control panel

5 Induction cooking zone 2300 W, with Power function 3700 W (minimum cookware diameter =180mm).

Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance The displays, indicators and sounds tell which function operate.

	sensor field	function
1	⏻	It activates and deactivates the appliance.
2	🔒	It locks/unlocks the control panel.
3	cooking zones' indicators of timer	It shows for which cooking zone you set the time.

	sensor field	function
4	the timer display	It shows the time in minutes.
5	P	It activates the Power function.
6	a heat setting display	It shows the heat setting.
7	a control bar	To set the heat setting.
8	+ / −	It increases or decreases the time.
9	⏲	It selects the cooking zone.
10	STOP + GO	It activates and deactivates STOP+GO

Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 14	The cooking zone operates.
u	The STOP + GO function operates.
A	The Automatic Heat Up function operates.
P	Power function operates.
E + digit	There is a malfunction.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
L	Lock/The Child Safety functions operates.
F	Not correct cookware or too small or no cookware on the cooking zone.
-	The Automatic Switch Off function operates.

OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!
≡ \ = \ _ The risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is hot from the heat of the cookware.

OPERATING INSTRUCTIONS

Activation and deactivation

Touch ⓘ for 1 second to activate or deactivate the appliance.

Automatic Switch Off

The function stops the hob automatically if:

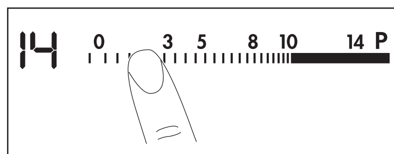
- All cooking zones are deactivated.
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). The sound operates some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The appliance become too hot (e.g. when, a saucepan boils dry). Before you use the hob again, the cooking zone must be cool.
- You use not correct cookware. The symbol F comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, - comes on and the appliance deactivates. See the table.

The times of Automatic Switch Off

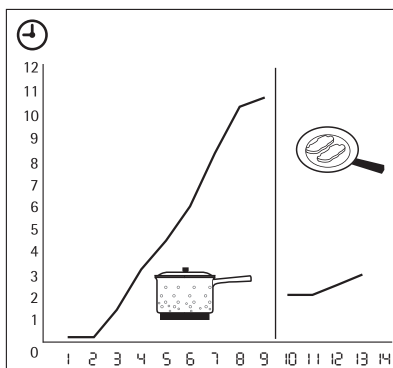
Heat setting	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
The cooking zone deactivates after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

The heat setting

Touch the control bar at the heat setting. Change to the left or the right, if it is necessary. Do not release before you have a correct heat setting. The display shows the heat setting.



Automatic Heat Up



You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the illustration), and then decreases to the necessary heat setting.

To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch P (P comes on in the display).

2. Immediately touch the necessary heat setting. After 3 seconds [A] comes on in the display.

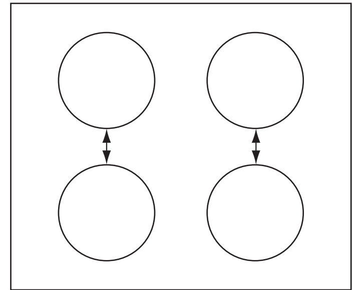
To stop the function change the heat setting.

Power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function is activated for 10 minutes at most. After, that the induction cooking zone automatically sets back to highest heat setting. To activate, touch P , [P] comes on. To deactivate, touch a heat setting [1] - [14] .

Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. Automatically decreases the power in the second cooking zone to a lower level. The display for the reduced zone change between two levels.



Timer

Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.

Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **To set the cooking zone:**touch ⏲ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch + of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone start to flash slow, the time counts down.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with ⏲ . The indicator of the cooking zone starts to quickly. The display shows the remaining time.
- **To change the Count Down Timer:**set the cooking zone with ⏲ touch + or – .
- **To deactivate the timer:** set the cooking zone with ⏲ . Touch – . The remaining time counts back to 00 . The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate you can also touch + and – at the same time.

When the countdown comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

- **To stop the sound:** touch ⏲

CountUp Timer (The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate):**touch ⏲ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the CountUp Timer:**touch — of the timer UP comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts up. The display switches between UP and counted time (minutes).
- **To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with ⏲. The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the cooking zone operates.
- **To deactivate the CountUp Timer:** set the cooking zone with ⏲ and touch + or — to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use the timer as a **Minute Minder** while the cooking zones do not operate. Touch ⏲. Touch + or — of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

- **To stop the sound:** touch ⏲

STOP+GO

The STOP+GO function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting (u).
When STOP+GO operates, you cannot change the heat setting.
The STOP+GO function does not stop the timer function.

- **To activate** this function touch STOP+GO. The symbol u comes on.
- **To deactivate** this function touch STOP+GO. The heat setting that you set before comes on.

Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not ⓘ. It prevents an accidental change of the heat setting.
First set the heat setting.
To start this function touch 🔒. The symbol L comes on for 4 seconds.
The Timer stays on.
To stop this function touch 🔒. The heat setting that you set before comes on.
When you stop the appliance, you also stop this function.

The child safety device

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the child safety device

- Activate the appliance with ⓘ. **Do not set the heat settings.**
- Touch 🔒 for 4 seconds. The symbol L comes on.
- Deactivate the appliance with ⓘ.

To deactivate the child safety device

- Activate the appliance with ⓘ. **Do not set the heat settings.** Touch 🔒 for 4 seconds. The symbol 0 comes on.
- Deactivate the appliance with ⓘ.

To override the child safety device for only one cooking time

- Activate the appliance with ⓘ. The symbol L comes on.

- Touch for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with , the child safety device operates again.

OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 seconds. b0 comes on, the sound is on. Touch +, b1 comes on, the sound is off.
When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 seconds. b1 comes on, because the sound is off. Touch +, b0 comes on. The sound is on.

HELPFUL HINTS AND TIPS



Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware for induction cooking zones



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting..
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.



The bottom of the cookwar must be as thick and flat as possible.
Cookware dimensions: induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The noises during operation

If you can hear

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).

- whistle sound: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to appliance malfunction.

Energy saving



- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.

Öko Timer (Eco Timer)



To save the energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer signal. The difference in the operation time is depends of the heat setting level and the time you cook.

The examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
⊔ 1	Keep cooked foods warm	as necessary	Put a lid on a cookware.
1-3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix from time to time.
1-3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on.
3-5	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add the minimum two times as much liquid as rice, mix milk dishes at some point of the procedure through.
5-7	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add some tablespoons of liquid.
7-9	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.
7-9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients.
9-12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through.
12-13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through.
14	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips.		

The Power function is best to heat up large quantities of water.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.



WARNING!
The sharp objects and abrasive cleaning agents can cause damage to the appliance.
For your safety, do **not** clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.



Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:**melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface .
   – **Remove after the appliance is sufficiently cool:**limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause and remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	• Activate the appliance again and set the heat setting in 10 seconds. • You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • The Child Safety Device or the Lock or Stop+Go operates. See the chapter Operating instructions. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel.
A Sound operates and the appliance deactivates. A sound operates when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields. Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the . Remove the object from the sensor field.

Problem	Possible cause and remedy
The residual heat indicator does not comes on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone should be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	• There is still residual heat on the cooking zone. Let the cooking zone become sufficiently cool. • The highest heat setting is set. The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated. See the section Power management.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you out it too near to the controls. Put large cookware on the rear cooking zones if it is necessary.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated. Activate the signals (see OffSound Control).
- comes on	The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance and activate it again.
F comes on	• No cookware on the cooking zone. Put cookware on the cooking zone. • Not correct cookware. Use the correct cookware. • The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone. Move cookware to a smaller cooking zone.
E and number comes on.	There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect again. If E comes on again, speak to the service centre.
E4 comes on	There is an error in the appliance, because a cookware boils dry or you use not correct cookware. The protection against become too hot for the cooking zone operates. The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After, approximately 30 seconds activate the cooking zone again. E4 should go out of the display, residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and check it with the section Cookware for the induction cooking zone.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter, code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.
Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material



The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<,>PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname teid selle AEG toote valimise eest. Lõime toote, mis tagab teile aastateks laitmatu toimimise ning lisasime teie elu lihtsamaks ja kergemaks muutvaid innovaatilisi tehnoloogiaid – omadusi, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

LISASEADMED JA KULUTARVIKUD

AEG veebipoest leiate kõik vajaliku, mida te oma AEG seadmete laitmatu väljanägemise ja heas töökorras hoidmise jaoks vajate. Koos laia valiku kvaliteedistandarditele vastavate lisatarvikutega, alates spetsialistidele mõeldud kööginõudest kuni söögiriistade korvideni, pudelihoidjatest kuni õrnade pesuesemete pesukottideni...



Külastage veebipoodi aadressil
www.aeg-electrolux.com/shop

SISUKORD

Käesolevas kasutusjuhendis on kasutatud järgmisi hoiatusmärke:



Tähtis info teie isikliku ohutuse kohta ja info seadme kahjustamise vältimise kohta.



Üldine info ja nõuanded



Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi



OHUTUSINFO



Ohutuse huvides ja õige kasutuse tagamiseks lugege enne seadme paigaldamist ja kasutamist kasutusjuhend hoolega läbi. Hoidke juhend alles, et see oleks käepärast ka siis, seadme teise kohta viite või selle maha müüte. Kasutajad peavad olema kursis seadme kasutus- ja ohutusfunktsioonidega.

Laste ja ohustatud isikute ohutus



HOIATUS
Ärge lubage seadet kasutada lastel ega füüsilise või vaimse puudega inimestel; samuti isikutel, kel puuduvad selleks vajalikud kogemused või oskused. Kui nad siiski seadmega töötavad, peab neid juhendama või jälgima isik, kes vastutab nende turvalisuse eest.

- Hoidke pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Lämbumis- või vigastusoht!
- Hoidke kasutamise ajal ja pärast seda lapsed seadmest eemal, kuni see on maha jahtunud.



HOIATUS
Kasutage lapselukku, et väikesed lapsed ja loomad ei saaks seadet kogemata tööle panna.

Ohutus kasutamisel

- Enne esmakordset kasutamist eemaldage seadmelt pakend, kleebised ja kattekihid.
- Lülitage keeduväljad pärast iga kasutamist välja.
- Nahapõletusoht! Ärge pange pange metallist esemeid, näiteks potikaasi, sisselülitatud keeduväljale. Need võivad minna kuumaks.
- Südamestimulaatoriga isikud peavad jälgima, et nende ülakeha oleks sisselülitatud induktsioonkeeduväljast vähemalt 30 cm kaugusel.



HOIATUS
Tuleoht! Ülekuumenenud rasvad ja õlid süttivad väga kiirelt.

Õige kasutamine

- Kui seade töötab, tuleb seda pidevalt jälgida.
- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks!
- Ärge kasutage seadet tööpinnana ega hoiukohana.
- Ärge asetage seadmele ega selle lähedusse ega hoidke seal kergestisüttivaid vedelikke, materjale või sulavaid esemeid (plastikust, alumiiniumist).
- Olge ettevaatlik, kui ühendate seadme lähedalasuvatesse pistikupesadesse. Vältige elektrijuhtmete kokkupuudet seadme või tuliste nõudega. Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.

Kuidas vältida seadme kahjustamist.

- Kui klaaspinnale kukub esemeid või nõusid, võivad need pinda vigastada.
- Malmist, alumiiniumvalust või katkise põhjaga nõud võivad klaaspinda kriimustada. Ärge neid pliidi pinnal nihutage.

- Vältimaks keedunõude ja klaasplaadi kahjustamist ei tohi lasta nõudel tühjaks keeda.
- Ärge kasutage keeduvälju tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadme pinnale alumiiniumfooliumit.
- Jälgige, et tööpinna ja selle all oleva kapi vahele jääks õhu ringlemiseks vähemalt 5 mm vaba ruumi.



HOIATUS
Kui seadme pind on mõranenud, siis ühendage seade vooluvõrgust lahti, et vältida elektrilööki.

PAIGALDUSJUHISED



Enne paigaldamist kirjutage üles andmeplaadil olev seerianumber (Ser. Nr.).**Seadme andmeplaat asub korpuse alaosal.**

Modell HK654200XB		Prod.Nr. 949 595 024 00	
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60-Hz	Induction 7,4 kW	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG		CE	

Ohutusjuhised



HOIATUS
Alustage lugemist siit.
Veenduge, et seade ei ole transportimisel viga saanud. Vigastatud seadet ei tohi vooluvõrku ühendada. Vajadusel konsulteerige tarnijaga.
Seda seadet tohib paigaldada, ühendada või remontida ainult volitatud hooldustehnik. Kasutage ainult originaalvaruosi.
Sisseehitatud seadmeid võib kasutada alles pärast seda, kui need on paigutatud sobivatesse standardile vastavatesse sisseehitatud mööbliesemetesse ja tööpindadesse.
Ärge muutke seadme parameetreid ega muutke seda toodet. Seadme vigastamise või kahjustamise oht!
Järgida tuleb seadme kasutuskoha riigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (ohutuseeskirjad, materjalide korduvkasutamist puudutavad määrused, elektriohutuse reeglid jne)!
Järgida tuleb minimaalset kaugust teistest seadmetest ja moodulitest!
Paigaldamisel tuleb tagada elektriohutus, näiteks tohib sahtleid paigutada ainult seadmest eraldava vaheplaadi alla!
Kaitske tööpinna lõikepindu niiskuse eest nõuetekohase tihendi abil!
Tihendage seadme ja tööpinna üleminekukoht nõuetekohase tihendi abil nii, et sinna ei jääks vahesid.
Kaitske seadme alakülge nt nõudepesumasinast või ahjust tuleva auru ja niiskuse eest!
Ärge paigaldage seadet uste lähedale ega akende alla! Vastasel korral võite uksi või aknaid avades seadmel olevad kuumad nõud maha lükata.



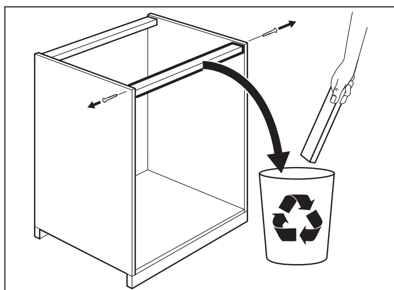
HOIATUS
Elektrivoolust lähtuv vigastusoht. Järgige hoolikalt elektriühenduste teostamise juhiseid.

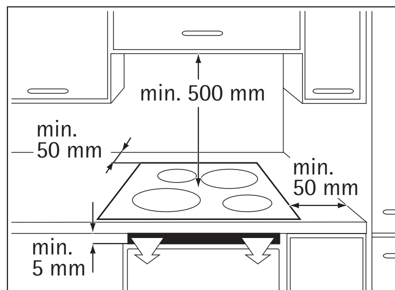
- Toiteklemm on voolu all.

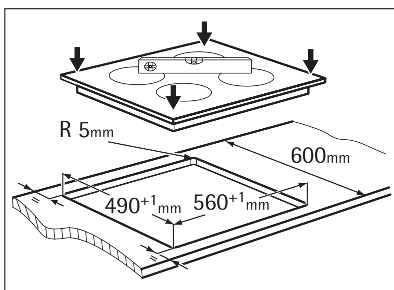
- Vabastage toiteklemm voolu alt.
- Tagage elektriohutus õige paigalduse kaudu.
- Lahtiste ja sobimatute pistikühenduste korral võib klemm üle kuumeneda.
- Ühenduste nõuetekohane kinnitamine tuleb jätta kvalifitseeritud elektriku hooleks.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkis.
- Ühe- või kahefaasilise ühenduse puhul tuleb kasutada sobivat toitekaablit tüüp H05BB-F Tmax 90°C (või üle selle).
- Kui seadme toitekaabel on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse kaabliga (tüüp H05BB-F Tmax 90°C või üle selle). Võtke ühendust kohaliku teeninduskeskusega.

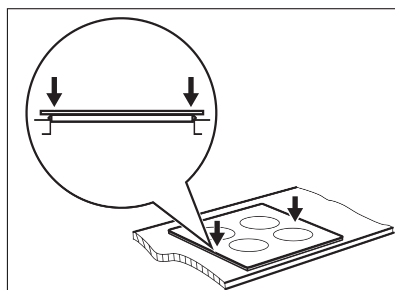
Seadme võib ühendada toiteliiniga, mille lahklüliti võimaldab katkestada kõik poolused vähemalt 3 mm suuruse kontaktide vahega.
Isoleerimiseks läheb tarvis õigeid vahendeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontraktoreid.

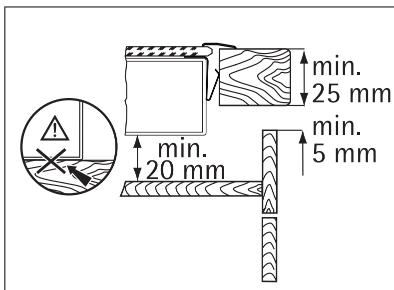
Kokkupanek

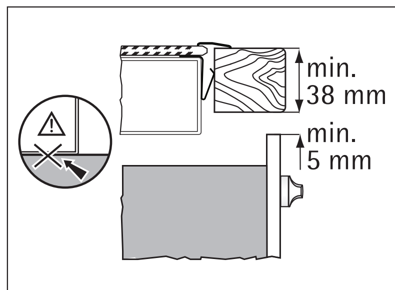






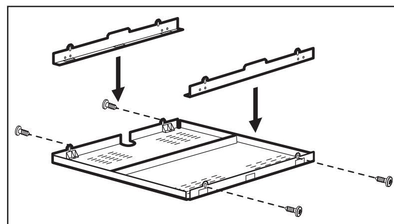






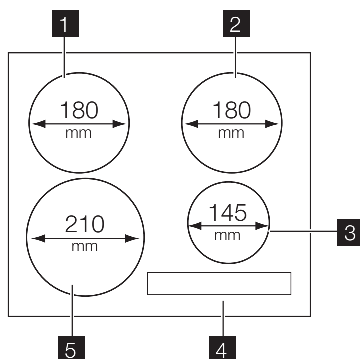


Kui kasutate kaitsekarpi (lisatarvik), ei ole eesmist 5 mm ventilatsiooniava ega otse seadme all asuvat kaitsepinda vaja.



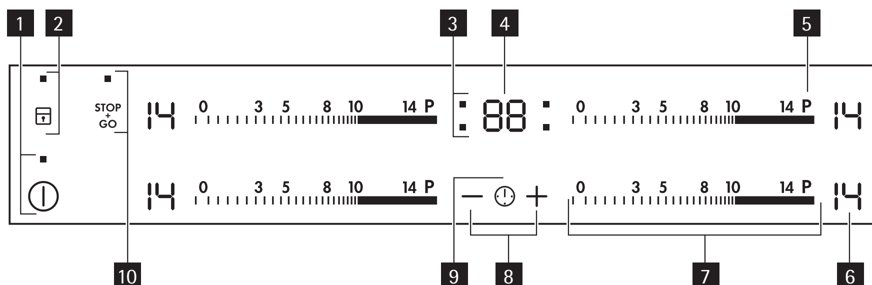
SEADME KIRJELDUS

Ülevaade



1 Induktsioonkeeduväli 1800 W, toitefunktsiooniga 2800 W (nõude minimaalne läbimõõt = 145 mm).
2 Induktsioonkeeduväli 1800 W, toitefunktsiooniga 2800 W (nõude minimaalne läbimõõt = 145 mm).
3 Induktsioonkeeduväli 1400 W, toitefunktsiooniga 2500 W (nõude minimaalne läbimõõt = 125 mm).
4 Juhtpaneel
5 Induktsioonkeeduväli 2300 W, toitefunktsiooniga 3700 W (nõude minimaalne läbimõõt = 180 mm).

Juhtpaneeli skeem



Kasutage seadmega töötades sensorvälju. Näidikud, indikaatorid ja helid näitavad, millised funktsioonid on sees.

	sensorväli	funktsioon
1	⏻	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
2	🔒	Lukustab/avab juhtpaneeli.
3	keeduväljade taimeri indikaatorid	Näitavad, millise välja jaoks on aeg määratud.

	sensorväli	funktsioon
4	taimeri ekraan	Näitab aega minutites.
5	P	Lülitab sisse võimsusfunktsiooni.
6	soojusastme indikaator	Näitab soojusastet.
7	juhtriba	Soojusastme valimiseks.
8	+ / —	Pikendab või lühendab aega.
9	ⓘ	Määrab keeduvälja.
10	STOP + GO	Aktiveerib ja deaktiveerib funktsiooni STOP+GO

Soojusastme näidikud

Näidik	Kirjeldus
0	Keeduväli on välja lülitatud.
1 - 14	Keeduväli on sisse lülitatud.
u	Funktsioon STOP + GO on sisse lülitatud.
A	Automaatne kiirsoojenduse funktsioon on sisse lülitatud.
P	Võimsusfunktsioon on sisse lülitatud.
E + number	Tegemist on rikkega.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse näit): küpsetamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
L	Luku/lapseohutuse funktsioonid on sisse lülitatud.
F	Sobimatu või liiga väike nõu või ei ole keeduväljal üldse nõud.
-	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.

OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)



HOIATUS
≡ \ = \ _ Põletusoht jääkkuumuse tõttu!

OptiHeat Control tähistab jääkkuumuse taset. Induktsioonkeeduväljad toodavad vajalikku kuumust keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.

KÄITUSJUHISED

Sisse- ja väljalülitamine

Seadme sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ⓘ .

Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja, kui:

- Kõik keeduväljad on välja lülitatud.

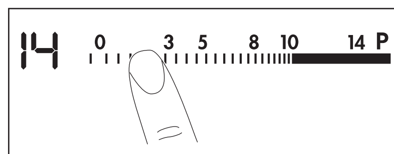
- Pärast seadme käivitamist ei määrata soojusastet.
- Kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Mõnda aega kõlab helisignaal ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- Pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist peab keeduväli piisavalt jahtuma.
- Kasutada tuleb sobivaid nõusid. Sümbol [F] süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- Keeduvälja pole välja lülitatud või soojusastet muudetud. Mõne aja möödudes süttib [-] ja pliit lülitub välja. Vaadake tabelit.

Automaatse väljalülituse ajad

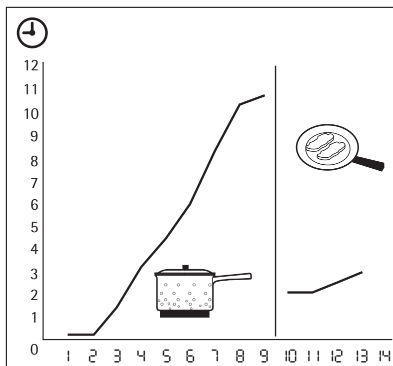
Soojusaste	[u] [1] - [3]	[4] - [7]	[8] - [9]	[10] - [14]
Keeduväli lülitub välja pärast	6 tundi	5 tundi	4 tundi	1,5 tundi

Soojusaste

Vajutage juhtriba vajaliku soojusastme juures. Vajadusel korrigeerige vasakule või paremale. Ärge laske lahti, enne kui soovitud soojusaste on saavutatud. Ekraanil kuvatakse soojusaste.



Automaatne kiirsoojendus



Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni abil saavutate kiiremini soovitud soojustaseme. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet (vt joonist) ning seejärel vähendatakse, kuni jõutakse sobiva soojusastmeni.

Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni käivitamiseks:

1. Puudutage P (ekraanil süttib [P]).
2. Puudutage kohe sobivat soojusastet. Pärast kolme sekundit süttib ekraanil sümbol [A] .

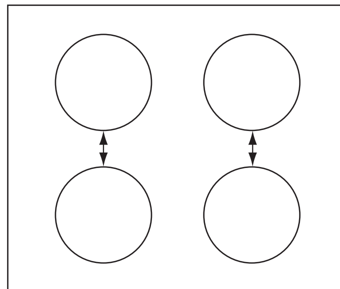
Funktsiooni seiskamiseks muutke soojusastet.

Võimsusfunktsioon

Võimsusfunktsioon võimaldab induktsioonkeeduväljal suuremat võimsust kasutada. Võimsusfunktsioon lülitub sisse maksimaalselt 10 minutiks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele. Sisselülitamiseks puudutage P , süttib P . Väljalülitamiseks puudutage soojusastet 1 - 14 .

Toitehaldus

Toitehaldus jagab võimsuse kahe keeduvälja vahel paaridena (vaadake joonist). Võimsusfunktsioon suurendab ühe paari kuuluva keeduvälja võimsuse maksimumtasemele. Teise paari kuuluva keeduvälja võimsus kahandatakse automaatselt madalamale tasemele. Vähendatud võimsusega keeduvälja ekraan vaheldub kahe taseme vahel.



Taimer

Pöördloenduse taimer

Kasutage pöördloenduse taimerit, et määrata, kui kaua keeduväli sellel korral töötab. **Valige pöördloenduse taimer pärast keeduvälja valimist.**
Soojusastme saab määrata enne või pärast taimeri määramist.

- **Keeduvälja valimiseks:**puudutage järjest ⓘ , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.
- **Pöördloenduse taimeri aktiveerimiseks:** puudutage taimeri nuppu + , et määrata aeg (00 - 99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja pöördloendus.
- **Järelejäänud aja kontrollimine:** valige keeduväli, kasutades ⓘ . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.
- **Pöördloenduse taimeri muutmiseks:**valige keeduväli, kasutades ⓘ ja puudutage + või — .
- **Taimeri väljalülitamiseks:** valige keeduväli, kasutades ⓘ . Vajutage — . Järelejäänud aeg loetakse maha kuni näiduni 00 . Keeduvälja indikaator kustub. Väljalülitamiseks võib vajutada ka samaaegselt + ja — .

Kui pöördloendus jõuab lõpule, kostab helisignaal ja 00 vilgub. Keeduväli on välja lülitatud.

- **Heli peatamine:** puudutage ⓘ

CountUp Timer (loendustaimer)

Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab, kasutage CountUp Timer.

- **Keeduvälja valimiseks (kui töös on rohkem kui üks keeduväli):**puudutage järjest ⓘ , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.

- **Et CountUp Timer sisse lülitada:** vajutage taimeril — , kuni süttib UP . Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja loendus. Ekraan lülitub UP ja loendatud aja vahel (minutites).
- **Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab:** valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiremini vilkuma. Ekraanile kuvatakse keeduvälja tööaeg.
- **Et CountUp Timer välja lülitada:** valige keeduväli abil ja vajutage + või — , et taimer välja lülitada. Keeduvälja indikaator kustub.

Alarmkell

Taimerit võib kasutada ka **alarmkellana**, kui keeduväljad ei tööta. Vajutage . Aja valimiseks vajutage taimeri nuppu + või — . Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja 00 vilgub.

- **Heli peatamine:** puudutage

STOP+GO

Funktsiooniga STOP+GO määratakse kõik töötavad keeduväljad madalaimale soojusastmele (u).
Kui STOP+GO töötab, ei saa soojusastet muuta.
Funktsioon STOP+GO ei peata taimerifunktsiooni.

- Selle funktsiooni **aktiveerimiseks** vajutage STOP+GO . Süttib sümbol u .
- Selle funktsiooni **deaktiveerimiseks** vajutage STOP+GO . Süttib soojusaste, mille enne määrasite.

Lukustamine

Keeduväljade kasutamise ajal saate lukustada juhtpaneeli, kuid mitte . See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.
Valige kõigepealt soojusaste.
Selle funktsiooni käivitamiseks puudutage . Sümbol L süttib 4 sekundiks.
Taimer jääb sisselülitatuks.
Selle funktsiooni peatamiseks puudutage . Süttib soojusaste, mille varem valisite.
Seadme väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

Lapselukk

See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku sisselülitamise.

Lapseluku sisselülitamine

- Käivitage seade abil. **Ärge määrake soojusastet**.
- Puudutage 4 sekundi vältel. Süttib sümbol L .
- Lülitage seade välja abil.

Lapseluku väljalülitamine

- Käivitage seade abil. **Ärge määrake soojusastet**. Puudutage 4 sekundi vältel. Süttib sümbol 0 .
- Lülitage seade välja abil.

Lapseluku tühistamine ainult üheks toiduvalmistamiskorraks

- Käivitage seade abil. Süttib sümbol L .
- Puudutage 4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Seadet saab kasutada.
- Kui lülitate pliidi välja abil, töötab lapselukk uuesti.

OffSound Control (helide sisse- ja väljalülitamine)

Helide väljalülitamine

Lülitage seade välja.
Puudutage ⓘ 3 sekundi vältel. Näidikud süttivad ja kustuvad. Puudutage ⏲ 3 sekundit. b0 süttib, heli on sees. Puudutage + , b1 süttib, heli on välja lülitatud.
Kui see funktsioon on aktiveeritud, kuulete te helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades ⓘ
- kui alarmkell jõuab lõpule
- kui pöördloendus jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

Helide sisselülitamine

Lülitage seade välja.
Puudutage ⓘ 3 sekundi vältel. Näidikud süttivad ja kustuvad. Puudutage ⏲ 3 sekundit. b1 süttib, sest heli on väljas. Puudutage + , b0 süttib. Heli on sees.

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

Induktsioonkeeduväljadele sobivad keedunõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli keedunõusid kiiresti.

Keedunõu materjal

- **õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse markeeringuga).
- **vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui …

- ... vähene veehulk hakkab tsooni kõrgeimal tasandil kiirelt keema.
- ... magnet tõmbab nõu enda külge kinni.



Nõu põhi peab olema võimalikult paks ja sile.
Nõude mõõtmed: induktsioonkeeduväli kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini.

Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: te kasutate ühte või mitut keedutsooni suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: te kasutate kõrget võimsust.
- klõpsumist: toimub elektriline lülitumine.

- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Kirjeldatud helid on normaalsed ega ole märgiks rikkest.

Energia kokkuhoid



- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange keedunõud keeduväljale enne selle sisselülitamist.

Öko Timer (Ökotaimer)



Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja varem, kui kostab pöördloenduse taimeri signaal. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusajast.

Näiteid pliidi kasutamise kohta

Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg	Näpunäited
⌴ 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1-3	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin	5 - 25 min	Aeg-ajalt segage.
1-3	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad	10-40 min	Valmistage kaane all.
3-5	Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistoidu soojendamine	25-50 min	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal aeg-ajalt segada.
5-7	Köögivilja, kala, liha aurutamine	20-45 min	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
7-9	Kartulite aurutamine	20-60 min	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
7-9	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine	60-150 min	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid.
9-12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliharull juustuga, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
12-13	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid	5-15 min	Pöörake poole aja möödudes.
14	Suurte koguste vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

Võimsusfunktsioon sobib suure vedelikukoguse soojendamiseks.

Teave akrüülamiidide koht

Tähtis Uusimate teaduslike andmete kohaselt on toidu pruunistamisel (eriti tärklist sisaldavate toiduainete puhul) tekkivad akrüülamiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovitame valmistada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

PUHASTUS JA HOOLDUS

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist.
Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.



HOIATUS
Teravad esemed ja abrasiivsed puhastusvahendid võivad seadet kahjustada.
Turvakaalutlustel **ei tohi** seadet puhastada aurupuhastite või kõrgsurvepuhastitega.



Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal ei mõjuta seadme tööd.

Mustuse eemaldamiseks:

1. – **Eemaldage kohe:**sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus seadet kahjustada. Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat. Pange kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.
   – **Eemaldage pärast seadme piisavat mahajahtumist:**katlakiviplekid, veeplekid, rasvajäägid, metalse läikega värvimuutusega plekid. Kasutage spetsiaalset klaaskeraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.
2. Puhastage seadet niiske lapi ja vähese koguse pesuainega.
3. Lõpuks **hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.**

MIDA TEHA, KUI...

Probleem	Võimalik põhjus ja lahendus
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	• Käivitage seade uuesti ja valige 10 sekundi jooksul soojusaste. • Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja. Puudutage ainult üht sensorvälja. • Lapselukk või klahvilukk või Stop+Go on sisse lülitatud. Vt jaotist Kasutusjuhised. • Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid. Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Kostab signaal ja seade lülitub välja. Kui seade välja lülitatakse, kostab helisignaal.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja. Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Seade lülitub välja.	Väli on kinni kaetud. Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega. Kui keeduväli peaks olema kuum, pöörduge teeninduskeskusesse.

Probleem	Võimalik põhjus ja lahendus
Automaatne kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	• Keeduväljal on ikka veel jääkkuumust. Laske keeduväljal piisavalt jahtuda. • Valitud on kõige kõrgem soojusaste. Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui automaatsel kiirkuumutuse funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldus on aktiivne. Vt jaotist „Toitehaldus”.
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal. Asetage suuremad anumad tagumistele keeduväljadele.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal.	Signaalid on välja lülitatud. Lülitage signaalid sisse (vt Heli juhtimine).
- süttib	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud. Lülitage seade välja ja käivitage uuesti.
F süttib	• Keeduväljal pole keedunõud. Pange keedunõu keeduväljale. • Kasutate sobimatut keedunõud. Kasutage sobivaid keedunõusid. • Keedunõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike. Valige väiksem keeduväli.
E ja number süttivad.	Seadmel ilmes tõrge. Ühendage seade mõneks ajaks vooluvõrgust lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Lülitage see uuesti sisse. Kui E süttib uuesti, pöörduge müügijärgsesse teenindusse.
E4 süttib	Seadmel ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjalt pliidil või te ei kasuta õiget keedunõud. Keeduvälja liigse kuumuse vastane kaitsemehhanism töötab. Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud. Lülitage seade välja. Eemaldage kuum keedunõu. Pärast 30 sekundi möödumist lülitage keeduväli uuesti sisse. E4 peaks kustuma, jääkkuumuse indikaator võib põlema jääda. Jahutage keedunõu piisavalt maha ja kontrollige seda, lähtudes jaotisest "Induktsioonkeeduväljale sobivad nõud".

Kui ülalkirjeldatud meetmete abil ei olnud võimalik probleemi kõrvaldada, pöörduge müüja või klienditeeninduse poole. Esitage andmeplaadi andmed, kolmekohaline numbritest ja tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate klaasplaadi nurgast) ja kuvatud veateade. Veenduge, et kasutasite seadet õigesti. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse klienditeeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Klienditeenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiate garantiibrošüürist.

JÄÄTMEKÄITLUS

Tootel või selle pakendil asuv sümbol näitab, et seda toodet ei tohi kohelda majapidamisjäätmetena. Selle asemel tuleb toode anda taastöötlemiseks vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumise punkti. Toote õige utiliseerimise kindlustamisega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimtervisele, mida võiks vastasel juhul põhjustada selle toote ebaõige käitlemine. Lisainfo saamiseks selle toote

taastöötlemise kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, oma majapidamisjäätmete käitlejaga või kauplusega, kust te toote ostsite.

Pakkematerjalid



Pakkematerjalid on keskkonnasõbralikud ja need saab suunata korduvkasutusse. Plastikust komponendid tunnete ära markeeringu järgi: >PE<,>PS< jne. Viige pakkematerjalid kohalikku jäätmejaama majapidamisjäätmetena.

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Reméljük, hogy készülékünk kifogástalan teljesítményével hosszú éveken át elégedett lesz. Pontosan ezért alkalmaztunk olyan innovatív technológiákat és jellemzőket, melyek a mindennapi teendőket nagymértékben megkönnyítik, és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK ÉS SEGÉDANYAGOK

Az AEG webáruházban mindent megtalál, ami ahhoz szükséges, hogy AEG készülékeinek ragyogó külsejét és tökéletes működését fenntartsa. Ezzel együtt széles választékban kínáljuk a legszigorúbb szabványoknak és az Ön minőségi igényeinek megfelelően tervezett és kivitelezett egyéb kiegészítő tartozékokat - a különleges főzőedényektől az evőeszköz kosarakig, az edénytartóktól a fehérnemű-zsákokig...



Látogassa meg webáruházunkat az alábbi címen:
www.aeg-electrolux.com/shop

TARTALOMJEGYZÉK

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információk, amelyek személyes biztonságát szolgálják, illetve információk arra vonatkozóan, hogyan elõzheti meg a készülék károsodását.



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk



BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



Saját biztonsága és a készülék helyes üzemeltetése érdekében az üzembe helyezés és a használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. A használati útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is. A felhasználóknak teljesen tisztában kell lenniük a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT
Ne bízza a készülék használatát csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyre, beleértve a gyermekeket. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért felelős személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatást kell biztosítani számukra.

- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől. Fulladás vagy sérülés veszélye áll fel.
- Tartsa távol a készüléktől a gyermekeket a készülék működése közben és utána, amíg a készülék ki nem hűl.



VIGYÁZAT
A gyerekzár bekapcsolásával megelőzheti azt, hogy kisgyermekek vagy háziállatok véletlenül bekapcsolják a készüléket.

Biztonságos használat

- Az első használat előtt a távolítson el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Égésveszély! Ne tegyen fém eszközöket, pl. evőeszközt vagy fedőt a főzőfelületre. Felforrósodhatnak.
- A beültetett szívritmus-szabályozóval rendelkezők felsőtestüket tartsák minimum 30 cm-re a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.



VIGYÁZAT
Tűzveszély! A forró olaj és zsír rendkívül gyorsan lángra lobbanhat.

A szakszerű használat módja

- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készüléket háztartási célú használatra tervezték.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Ne tartson nagyon gyúlékony folyadékokat és anyagokat vagy olvadékony (műanyagból vagy alumíniumból készült) tárgyakat a készüléken vagy a készülék közelében.
- Legyen óvatos, amikor a készülék hálózati vezetékét a közeli konnektorokba dugja. Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek hozzáérjenek a készülékhez vagy a forró edényekhez. Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összekeveredjenek.

A készülék károsodásának megelőzése

- Ha tárgyak vagy edények esnek az üvegre, megsérülhet a felület.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegfelületet. Ne mozgassa azokat az üvegfelületen.
- Ne hagyja, hogy az edényekből elforrjon a víz, mert ez károsíthatja az edényeket és az üvegfelületet is.
- Üres edénnyel vagy edény nélkül ne használja a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 5 mm szabad helyet a munkafelület és a készülék előlapja között.



VIGYÁZAT
Ha repedés van a felületen, húzza ki a készülék hálózati kábelének a csatlakozóját a csatlakozóaljzatból, nehogy áramütés érje.

SZERELÉSI ÚTMUTATÓ



Üzembe helyezés előtt, jegyezze le a a készülék sorozatszámát (Sr. Nr.) az adattábláról.**Az adattábla a készülék alsó burkolatrészén található.**

Modell HK654200XB	Prod.Nr. 949 595 024 00	
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60-Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
AEG	CE VDE	

Biztonsági előírások



VIGYÁZAT
Feltétlenül olvassa el ezt a szakaszt!
Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a szállítóhoz.
A készülékeket kizárólag szakképzett személy helyezheti üzembe, csatlakoztathatja, illetve javíthatja. Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.
Csak azután használhatja a beépített készülékeket, hogy a készüléket beszerelte a szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.
Ne változtassa meg a műszaki adatokat, és ne alakítsa át a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye keletkezhet.
Teljes mértékben tartsa be annak az országnak a törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait, amelyikben a készüléket használja (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos biztonsági előírások stb.)!
Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhez és szekrényhez képest!
Biztosítsa az áramütés elleni védelmet, például a közvetlenül a készülék alatt található fiókokat lássa el védőpadlózattal!
Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágófelületeit a nedvesség ellen.
Ragassza a készüléket a munkapulthoz megfelelő ragasztóval úgy, hogy ne maradjon üres hely közöttük!
Védje a készülék alját gőztől és a nedvességtől, pl. a mosogatógéptől vagy a sütőtől!
Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá! Ellenkező esetben az ajtó vagy ablak kinyitásával leverheti a forró főzőedényt a készülékről.

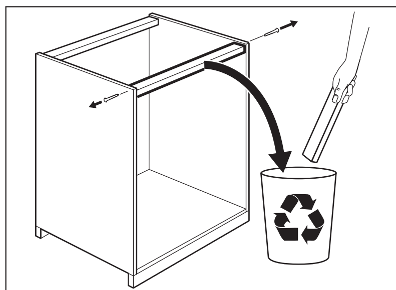


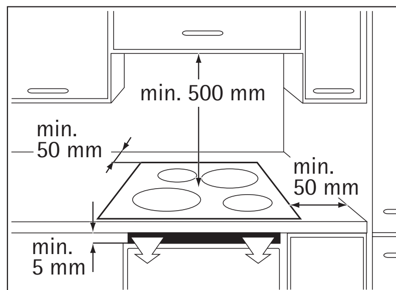
VIGYÁZAT
Elektromos áramütés veszélye! Gondosan tartsa be az elektromos csatlakoztatással kapcsolatos utasításokat.

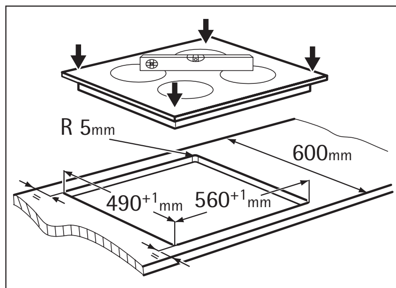
- A hálózati csatlakozóban áram van.
- Feszültségmentesítse a hálózati csatlakozót.
- Az áramütés elleni védelem érdekében, szakszerűen végezze el az üzembe helyezést.
- A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- A vezeték bekötést szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Használjon H05BB-F típusú, Tmax. 90°C-ot (vagy ennél magasabb hőmérsékletet) elbíró megfelelő hálózati vezetéket az egyfázisú vagy kétfázisú csatlakozáshoz.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki speciális (H05BB-F típusú, Tmax. 90°C-ot elbíró) vezetékre. Forduljon szakszervizhez.

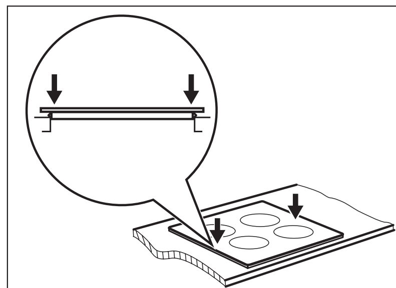
A készüléket olyan elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen választani a hálózatról, és ahol a nyitott érintkezők távolsága minimum 3 mm.
Megfelelő szakaszoló eszköz alkalmazása kötelező: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.

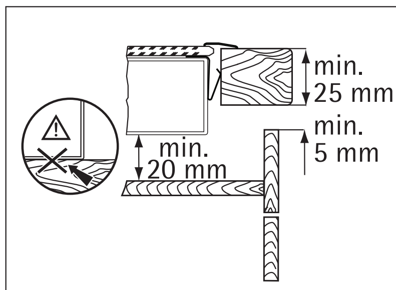
Összeszerelés

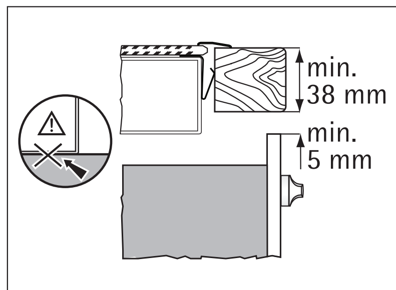






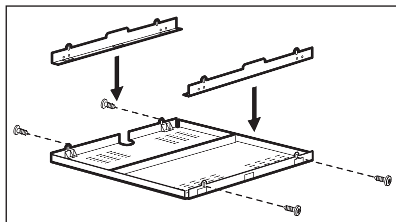






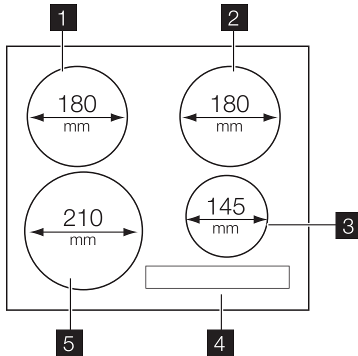


Ha védőburkolatot használ (kiegészítő tartozék), az 5 mm-es elülső szellőzőnyílás és a védőpadló közvetlenül a készülék alatt nem szükségesek.



TERMÉKLEÍRÁS

Általános áttekintés



1 Indukciós főzőzóna (1800 W), Rásegítés funkcióval (2800 W) (minimális főzőedény átmérő = 145 mm)

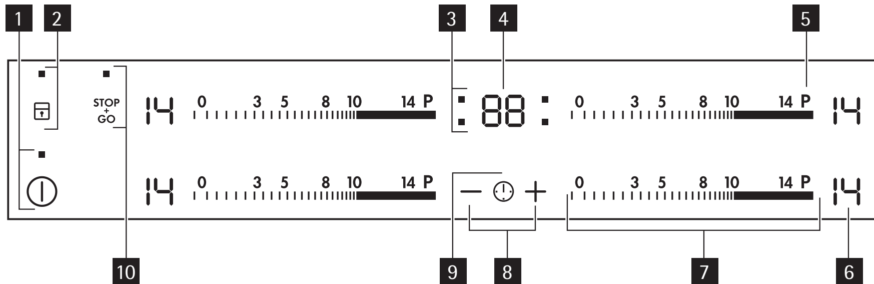
2 Indukciós főzőzóna (1800 W), Rásegítés funkcióval (2800 W) (minimális főzőedény átmérő = 145 mm)

3 Indukciós főzőzóna (1400 W), Rásegítés funkcióval (2500 W) (minimális főzőedény átmérő = 125 mm)

4 Kezelőpanel

5 Indukciós főzőzóna (2300 W), Rásegítés funkcióval (3700 W) (minimális főzőedény átmérő = 180 mm)

Kezelőpanel elrendezése



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőt A kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, melyik funkció működik éppen.

	érzékelőmező	funkció
1	⏀	Bekapcsolja és kikapcsolja a készüléket.
2	🔒	Lezárja a kezelőpanelt/megszünteti a lezárását.
3	az időzítő egység főzőzóna-kijelzői	Azt mutatják, hogy melyik főzőzónára végzi az idő beállítását.
4	az időzítő kijelzés	Percekben mutatja az időt.
5	P	Bekapcsolja a Rásegítés funkciót.
6	a hőfokbeállítás kijelzés	Kijelzi a hőfokbeállítást.
7	kezelősáv	A hőfok beállításához.
8	+ / —	Növeli vagy csökkenti az időt.
9	⏱	Kiválasztja a főzőzónát.

	érzékelőmező	funkció
10	STOP + GO	Be-vagy kikapcsolja a STOP+GO funkciót.

Hőbeállítás kijelzések

Kijelzés	Leírás
0	A főzőzóna ki van kapcsolva.
1 - 14	A főzőzóna működik.
u	A STOP + GO funkció működik.
A	Az Automatikus felmelegítési funkció működik.
P	A Rásegítés funkció működik.
E + számjegy	Meghibásodás lépett fel.
≡ / = / _	OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben): főzés folytatása / melegen tartás / maradékhő.
L	Aktív a Zár/Gyerekzár funkció.
F	Nem megfelelő vagy túl kicsi az edény, vagy pedig nincs edény a főző-zónán.
-	Aktív az Automatikus kikapcsolás funkció.

OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben)



VIGYÁZAT
≡ \ = \ _ Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

OptiHeat Control a maradékhő szintjét mutatja. Az indukciós főzőzónák közvetlenül az edény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát az edények maradékhője melegíti.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Bekapcsolás és kikapcsolás

Érintse meg a ⓘ gombot 1 másodpercig a készülék indításához vagy leállításához.

Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- Valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva.
- Nem állította be a hőfokot, miután bekapcsolta a készüléket.
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Néhányszor hangjelzés hallható, és a készülék leáll. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- A készülék túlságosan felmelegedett (pl. ha egy lábasból elforrt a folyadék). Mielőtt ismét használhatná a főzőlapot, a főzőzónának le kell hűlnie.

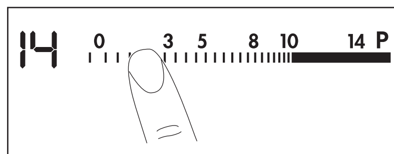
- Nem megfelelő főzőedényt használ. A F szimbólum világít, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a - szimbólum világítani kezd, és a készülék kikapcsol. Lásd a táblázatot.

Az Automatikus kikapcsolás időtartamai

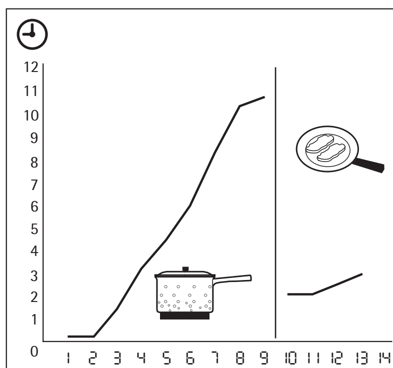
Hőfokbeállítás	ᴗ 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
A főzőzóna ennyi idő múlva kikap-csol:	6 óra	5 óra	4 óra	1,5 óra

A hőfokbeállítás

Érintse meg a kezelősávot a szükséges hőfok beállításához. Szükség esetén módosítsa balra vagy jobbra. Ne engedje el, mielőtt a megfelelő hőbeállítást el nem érte. A kijelzőn a hőfokbeállítás látható.



Automatikus felmelegítés



A szükséges hőfokot hamarabb éri el, ha aktiválja az automatikus felmelegítés funkciót. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol (lásd az ábrát), majd a szükséges értékre csökkenti a hőmérsékletet.

Az automatikus felmelegítési funkció indítása egy főzőzónán:

1. Érintse meg ezt: P (P jelenik meg a kijelzőn).
2. Azonnal érintse meg a szükséges hőfokértéket. 3 másodperc múlva a A szimbólum megjelenik a kijelzőn.

A funkció leállításához módosítsa a hőfokbeállítást.

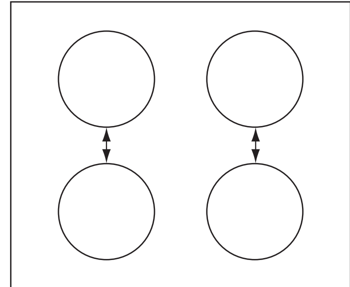
Rásegítés funkció

A rásegítés funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A Rásegítés funkció legfeljebb 10 percre aktiválható. Ezt követően az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra. A bekapcsoláshoz érintse

meg a P kezelőgombot, ekkor a P jelzőfény világít. A kikapcsoláshoz érintsen meg egy hőbeállítást 1 - 14 .

Teljesítménykezelés

A teljesítménykezelés elosztja a teljesítményt a párt alkotó két főzőzóna között (lásd az ábrát). A Rásegítés funkció a párt alkotó két főzőzóna egyikének teljesítményét a maximális szintre állítja. Ezzel együtt a másik főzőzóna teljesítményét alacsonyabb szintre állítja. A csökkentett teljesítményű zóna kijelzőjén a két szint váltakozik.



Időzítő

Visszaszámlálásos időzítő

Használja a visszaszámlálásos időzítőt, ha be kívánja állítani, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen az adott főzés alatt.
A főzőzóna kiválasztása után állítsa be a Visszaszámlálásos időzítőt.
A hőfokbeállítást egyaránt elvégezheti az időzítő beállítása előtt vagy után.

- **A főzőzóna kiválasztásához:** érintse meg a ⏲ kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna jelzése világítani nem kezd.
- **A visszaszámlálásos időzítő bekapcsolása:** érintse meg az időzítő + kezelőgombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna jelzése lassabban villog, az idő visszaszámolása megkezdődött.
- **A hátralévő idő ellenőrzése:** válassza ki a főzőzónát a ⏲ kezelőgombbal. A főzőzóna jelzése gyorsabban villog. A kijelzőn a hátralévő idő látható.
- **A visszaszámlálásos időzítő módosítása:** válassza ki a főzőzónát a ⏲ kezelőgombbal, majd érintse meg a + vagy — kezelőgombot.
- **Az időzítő kikapcsolása:** válassza ki a főzőzónát a ⏲ kezelőgombbal. Érintse meg a — kezelőgombot. A hátralévő idő visszaszámlálása 00 eléréséig folytatódik. A főzőzóna jelzése kialszik. A kikapcsoláshoz megérintheti egyszerre a + és a — gombot.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a 00 szimbólum villog. A főzőzóna kikapcsol.

- **A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt: ⏲

CountUp Timer (Az lőreszámlálásos időzítő)

Használja a CountUp Timer funkciót annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a főzőzóna.

- **A főzőzóna beállításához (ha egynél több főzőzóna működik):** érintse meg a ⏲ kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna jelzése fel nem gyullad.

- **A CountUp Timer bekapcsolásához:**érintse meg az időzítő — gombját, UP jelenik meg. Amikor a főzőzóna jelzése lassabban villog, az idő számolása megkezdődött. A kijelző az UP és a (percekben) számolt idő között vált.
- **Annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a főzőzóna:** válassza ki a főzőzónát a kezelőgombbal. A főzőzóna jelzése gyorsabban villog. A kijelzőn a főzőzóna működési ideje jelenik meg.
- **A CountUp Timer funkció kikapcsolása:** állítsa be a főzőzónát az gombbal, és érintse meg a + vagy a — gombot az időzítő kikapcsolásához. A főzőzóna jelzése kialszik.

Percszámláló

Amikor a főzőzónák nem üzemelnek, az időzítőt **percszámlálóként** használhatja. Érintse meg a kezelőgombot. Érintse meg az időzítő + vagy — gombját az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a 00 szimbólum villog.

- **A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt:

STOP+GO

A STOP+GO funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsony hőfokú beállításra (u) állítja. Amikor a STOP+GO funkció aktív, nem módosíthatja a hőbeállítást.
A STOP+GO funkcióval nem állítja le az időzítési funkciókat.

- **E funkció bekapcsolásához** érintse meg a STOP+GO gombot. A kijelzőn megjelenik a u jel.
- Ennek a funkciónak a **kikapcsolásához** érintse meg a STOP+GO gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

Zár

A gomb kivételével zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzi a hőfokbeállítás véletlen módosítását.
Elsőként állítsa be a hőfokot.
Ennek a funkciónak az aktiválásához érintse meg a gombot. A L jel 4 másodpercig világít.
Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.
Ennek a funkciónak a kikapcsolásához érintse meg a gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.
A készülék kikapcsolásakor ezt a funkciót is kikapcsolja.

A gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen üzemeltetését.

A gyermekbiztonsági eszköz bekapcsolása/kikapcsolása

- Kapcsolja be a készüléket a gombbal. **Ne módosítsa a hőfokbeállítást**.
- Érintse meg a gombot 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a L jel.
- Kapcsolja be a készüléket a gombbal.

A gyermekbiztonsági eszköz kikapcsolása

- Kapcsolja be a készüléket a gombbal. **Ne módosítsa a hőfokbeállítást**. Érintse meg a gombot 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a 0 jel.
- Kapcsolja be a készüléket a gombbal.

A gyermekbiztonsági eszköz kikapcsolása egyetlen főzési műveletre

- Kapcsolja be a készüléket a ⓘ gombbal. A kijelzőn megjelenik a [L] jel.
- Érintse meg a [lock] gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül** Működtetheti a főzőlapot.
- Amikor a főzőlapot a ⓘ kapcsolóval állítja le, ismételten üzembe lép a gyermekbiztonsági eszköz.

OffSound Control (hangjelezések ki- és bekapcsolása)

Hangjelzések kikapcsolása

Kapcsolja ki a készüléket.
Érintse meg a ⓘ gombot 3 másodpercig. A kijelző világítani kezd, majd kialszik. Érintse meg a [lock] gombot 3 másodpercig. A [b0] bekapcsol, és a hang aktív. Érintse meg a + gombot, ekkor a [b1] jel világít, és a hang kikapcsol.
Amikor e funkció aktív, hangjelzést hall, amikor:

- megérinti a ⓘ gombot;
- lejár a Percszámláló funkció beállított ideje;
- lejár a visszaszámlálás beállított ideje;
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

Hangjelzések bekapcsolása

Kapcsolja ki a készüléket.
Érintse meg a ⓘ gombot 3 másodpercig. A kijelző világítani kezd, majd kialszik. Érintse meg a [lock] gombot 3 másodpercig. A [b1] bekapcsol, mivel a hang inaktív. Érintse meg a + gombot, ekkor a [b0] világít. A hang bekapcsol.

HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

Edények indukciós főzőzónákhoz



Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező az edényben nagyon gyorsan termel hőt.

Az edény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű edényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán

Az edény akkor megfelelő indukciós főzőlaphoz, ha...

- ... kis mennyiségű víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőbeállításra állított zónán.
- ... a mágnes hozzátapad az edény aljához.



Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
Edények méretei: Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak az edény aljának méretéhez.

Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja

- recsegés: az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fütyülés: egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a készülék meghibásodott.

Energiatakarékosság



- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
- Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.

Öko Timer (Eco időzítő)



Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőszála korábban kikapcsolja saját magát a visszaszámlálásos időzítő jelzésénél. A működési időbeli különbség a hőfok beállításától és a főzési időtől függ.

Példák különböző főzési alkalmazásokra

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfok-beállítás	Használat:	Időtartam	Tanácsok
⌴ 1	Főtt ételek melegen tartása	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1-3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5-25 perc	Időnként keverje meg.
1-3	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás	10-40 perc	Fedővel lefedve készítse.
3-5	Rizs és tejalapú ételek párolása, készételek felmelegítése	25-50 perc	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés közben keverje meg a tejet.
5-7	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása	20-45 perc	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
7-9	Burgonya gőzölése	20-60 perc	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
7-9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése	60-150 perc	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.

Hőfok-beállí-tás	Használat:	Időtar-tam	Tanácsok
9-12	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kol-bász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
12-13	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek	5-15 perc	Félidőben fordítsa meg.
14	Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús pirítása (gulyás, serpenyős sültek), burgonya bő olajban való sütése.		

A Rásegítés funkció nagymennyiségű víz felmelegítésére szolgál.

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
Mindig olyan sütőlapot használjon melyeknek tiszta az alja.



VIGYÁZAT
A hegyes eszközök és a súroló hatású tisztítószerek kárt okozhatnak a készülékben.
Biztonsági okokból **ne** tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberen-dezéssel.



Az üvegkerámián megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék mű-ködését.

A szennyeződés eltávolítása:

1. – **Azonnal távolítsa el:**a megolvadt műanyagot vagy folpackot, illetve a cukros ételma-radványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használ-jon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üveg-kerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
   – **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehűlt:**vízkő foltokat, vízmaradvá-nyokat, zsírfoltokat, fémes elszíneződéseket. Használjon üvegkerámiához vagy rozs-damentes acélhoz való tisztítószert.
2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**

MIT TEGYEK, HA...

Probléma	Lehetséges ok és megoldás
Nem tudja elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.	• Indítsa el újra a készüléket, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot. • 2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre. Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg. • A gyerekzár, a gombzár vagy a Stop+Go működik. Lásd a Használati útmutató című fejezetet. • Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen. Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallatszik, és a készülék kikapcsol. Hang hallatszik a készülék kikapcsolt állapotában.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt. Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A készülék kikapcsol.	Valamit rátett a gombra. Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
Nem kapcsol be a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött. Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon a szervizközponthoz.
Az automatikus felmelegítés funkció nem működik.	• Még mindig van maradékhő a főzőzónán. Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön. • A legmagasabb hőfok van beállítva. A legmagasabb hőfokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint az automatikus felmelegítésnek.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció aktív. Lásd a Teljesítménykezelés c. részt.
Az érzékelőmezők felmelegszenek.	Az edény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez. Ha szükséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva. Kapcsolja be a jelzéseket (lásd a Hangbeállítás c. részt).
A [-] szimbólum világít	Működik az Automatikus kikapcsolás. Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.
A [F] szimbólum világít	• Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve. Tegyen főzőedényt a főzőzónára. • Nem megfelelő a főzőedény. Használjon megfelelő típusú főzőedényt. • A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest. Tegye át a főzőedényt egy kisebb főzőzónára.
A [E] szimbólum és egy szám világít.	Üzemzavar lépett fel. Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a [E] újra világít, hívja az ügyfélszolgálatot.

Probléma	Lehetséges ok és megoldás
A E4 szimbólum világít	Hibajelzés keletkezett a készülékben, mert a főzőedényt üresen helyezte a főzőzónára, vagy nem megfelelő főzőedényt használ. A főzőzóna túlmelegedését megakadályozó védelem bekapcsolt. Működik az Automatikus kikapcsolás. Kapcsolja ki a készüléket. Vegye le a forró főzőedényt. Ezután, kb. 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. A E4 szimbólum nem világít, de a maradékhő visszajelző bekapcsolhat. Hűtse le megfelelően a főzőedényt, és ellenőrizze az "Edények az indukciós főzőzónához" c. résznek megfelelően.

Ha a fenti megoldásokat már megpróbálta, de nem tudta megoldani a problémát, forduljon az eladóhoz vagy az ügyfélszolgálathoz. Adja meg nekik az adattáblán olvasható adatokat, az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet.
Győződjön meg arról, hogy a készüléket szakszerűen működteti-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. Az ügyfélszolgálattal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Csomagolóanyag



A csomagolóanyagok környezetbarátak és újrahasznosíthatóak. A műanyag komponensek azonosítását a jelölés biztosítja: >>PE<,>PS<, stb. A csomagolóanyagokat háztartási hulladékként a területi hulladékkezelő létesítménybe juttassa el.

www.aeg-electrolux.com/shop

892934691-A-442010







